Alles für deine Backideen ...
Tortissimo®
Backzubehör

Vegane No-Bake-Waldbeertorte

FÜR EINE 20 CM SPRINGFORM | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN

Zutaten für den Boden: 80 g Datteln, 100 g Haferflocken, 1 EL flüssiges Kokosöl, 1 EL (15 g) Kakaopulver | **Zutaten für die Waldbeercreme:** 200 g Cashews (über Nacht einweichen), 200 g Waldbeeren, 50 g Datteln, Mark einer Vanilleschote, ½ - 1 Limette (Saft) | **Außerdem:** frische Waldfrüchte, essbare Blüten

Zubereitung des Bodens:

Datteln im Mixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern, bis eine zähe Masse entsteht. Haferflocken, Kokosöl und Kakaopulver dazu geben und alles zerkleinern und mixen. Die Haferflockenmasse in eine Springform (Ø 20cm) geben, festdrücken und kaltstellen.

Zubereitung der Waldbeercreme:

Die eingeweichten Cashews zusammen mit Waldbeeren, Datteln, Vanillemark und dem Limettensaft mixen oder pürieren, bis eine cremige Masse ohne Stückchen entsteht. Die Waldbeercreme auf dem Haferflocken-Boden verteilen und glattstreichen. Den Kuchen für mindestens eine Stunde im Gefrierschrank oder zwei Stunden im Kühlschrank festwerden lassen. Nach Belieben mit Früchten und/oder essbaren Blumen dekorieren und servieren.

© 2021 Tortissimo • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • Germany
Telefon: +49 6407 4034 - 4000 • E-Mail: info@tortissimo.de • www.tortissimo.de